



INSEL DER SINNE
HOTEL • RESTAURANT • SPA

★★★★ SUPERIOR



Frühstückskoch (m/w/d)

Vollzeit/Teilzeit - ab Sofort

INSEL DER SINNE - HOTEL • RESTAURANT • SPA

Die Insel der Sinne - eine 4-Sterne-Superior-Hotelanlage – liegt direkt am Wasser vor den Toren der wunderschönen Stadt Görlitz. Ruhesuchende, Wassersportler, Naturliebhaber, aber auch Geschäftsleute und Städtebummler finden hier einen Ort zum Entspannen und Kraft tanken.

Unser Hotel wurde vor fast vier Jahren eröffnet und ist nunmehr bereits ein Fixstern des Tourismus in Sachsen.

Von Anfang an war es unsere Idee zu wachsen. Behutsam, nachhaltig, den Trend aufspürend mit einem diversen Angebot für alle Menschen, die auf unterschiedliche Weise ihren Urlaub am See genießen möchten.

Die Insel wächst, wachsen Sie mit uns und unterstützen Sie unser Küchenteam.

Unser Küchenanspruch: „Gerichte müssen geschmacklich harmonisch sein, die Konsistenz muss auf den Punkt gebracht werden, sie sollen Ihnen – unseren Gästen – ein Lächeln auf die Lippen zaubern, damit sie auch in Ihrer Erinnerung bleiben. Wir sind im Frühstücksbereich ein kleines, kreatives Team, welches nicht müde wird unser Frühstücksbuffet mit leckeren, schön angerichteten Speisen zu bereichern.



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

Ihre Aufgaben

- Life Cooking: Herstellung von Eierspeisen am Frühstücksbuffet
- Mies en Place für das gesamte Frühstücksbuffet
- Aktive Mitarbeit im täglichen Arbeitsablauf
- Kontrolle und Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften unter HACCP

Das wünschen wir uns von Ihnen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Köchin
- Freude an der Zubereitung von Speisen in echter Handmade Tradition, ohne fertige Bausteine
- Lust auf die Zubereitung von vegetarischen und veganen Speisen
- Freude am Beruf & Einsatzbereitschaft
- Zuverlässigkeit & Verantwortungsbewusstsein
- Selbständiges Arbeiten
- Sauberes & gepflegtes Äußeres
- Kreativität, Flexibilität und Belastbarkeit
- Offenheit für neue Wege und Begegnungen
- Freude daran, sein Wissen an die Nachwuchs Generation weiterzugeben

Was Sie von uns erwarten können:

- Ein junges Team mit einem Küchenchef, der sein Team sowohl pusht als auch unterstützt
- Einen fairen, freundlichen und empathischen Umgang, der den Mitarbeiter achtet und wertschätzt
- Arbeitszeiten überwiegend von 10-18 Uhr
- Vergünstigungen für Logis-, Restaurant- und Massageleistungen
- Ein leistungsgerechtes, faires Gehalt sowie jährliche Entwicklungsgespräche
- Einen ganz besonderen Arbeitsplatz mit Urlaubsfeeling und der Möglichkeit, Strand, Wassersportgeräte und Fahrräder kostenfrei zu nutzen

Die Insel erreichen Sie von Görlitz bzw. Zittau auch mit der Bahn. Kommen

Sie mit uns ins Gespräch und dann vielleicht auf die Insel!

Die Stellenausschreibung richtet sich an alle, egal ob: m / w / d – Hauptsache: Mensch!!!

Bewerbung per E-Mail oder Post!

Ansprechpartnerin Frau Charline Kümmel | Tel.: 035822 554013

Insel der Sinne GmbH & Co.KG | Am See 33 | 02827 Görlitz | E-Mail: Job@inseldersinne.de